



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2007

“Aroma fresco e intenso, citrino e floral, ao qual se segue notas de buxos e cassis.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num terroir muito específico devido aos seus solos graníticos e à sua altitude, que conferem às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. A outra particularidade deste vinho é o blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Viosinho e Rabigato, e o internacional Sauvignon Blanc. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

Novembro e Fevereiro foram muito chuvosos, bem como o mês de Maio. Junho foi igualmente pluvioso e fresco, em especial no Douro Superior, o que permitiu uma maturação lenta e progressiva das uvas, que atingiram o seu estado ideal com as subidas de temperatura verificadas no início de um Setembro, seco e quente. Esta evolução da maturação permitiu atingir um nível de equilíbrio acidez/açúcar óptimo, força e uma grande expressão aromática nas uvas, características que definem os vinhos de 2007.

VINIFICAÇÃO

As uvas brancas foram colhidas em pequenas caixas na Quinta dos Bons Ares. Depois de serem cuidadosamente seleccionadas, uma terça parte fez maceração pelicular durante 12 horas e a restante foi directamente prensada. O mosto limpo fermentou lentamente a baixa temperatura para manter o máximo de aromas.

O Bons Ares branco foi engarrafado 8 meses depois.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela, com reflexos esverdeados, transparente e brilhante. Aroma fresco e intenso, citrino e floral, ao qual se segue notas de buxos e cassis.

Ataque cheio e redondo.

Na boca é equilibrado, longo e, sobretudo, fresco.

GASTRONOMIA

Dada a sua frescura, pode beber-se como aperitivo, com marisco, especialmente ostras. Fica perfeito com peixe grelhado. Os mais ousados, poderão bebê-lo acompanhando um churrasco de carne.



CASTAS

Sauvignon Blanc (40%)
Castas tradicionais do Douro (60%)

CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA

11°C - 13°C | 52°F - 55°F

Contém sulfitos.

Álcool 14% vol.

Acidez Total 5,50 g/l.

pH 3,30



REGIÃO DEMARCADA